

Rissoles aux épinards

Pour 4 personnes: 400 g de pâte feuilletée; 500 g d'épinards en branches (éventuellement surgelés); 100 g de gruyère; 100 g de jambon; muscade; 1 blanc d'œuf; 1 jaune d'œuf pour badigeonner; 2 cuillerées à soupe de graines de sésame ou d'amandes séchées; sel et poivre.

Cuisez, assaisonnez et égouttez bien les épinards. Abaissez la pâte et découpez-la en rondelles d'environ 10 cm de diamètre. Déposez une fine tranche de fromage sur la moitié de chaque rondelle, puis une demi-tranche de jambon et recouvrez d'épinards bien égouttés.

Badigeonnez le bord de la pâte avec du blanc d'œuf. Rabattez la moitié de pâte non garnie et formez des rissoles. Pressez bien les bords, de préférence avec une fourchette. Badigeonnez les rissoles de jaune d'œuf. Parsemez de

graines de sésame et appuyez légèrement. Rangez-les sur une feuille d'alu et faites-les dorer au four pendant une vingtaine de minutes.